

# System kritických bodů

<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1998-147>

# System kritických bodů

---

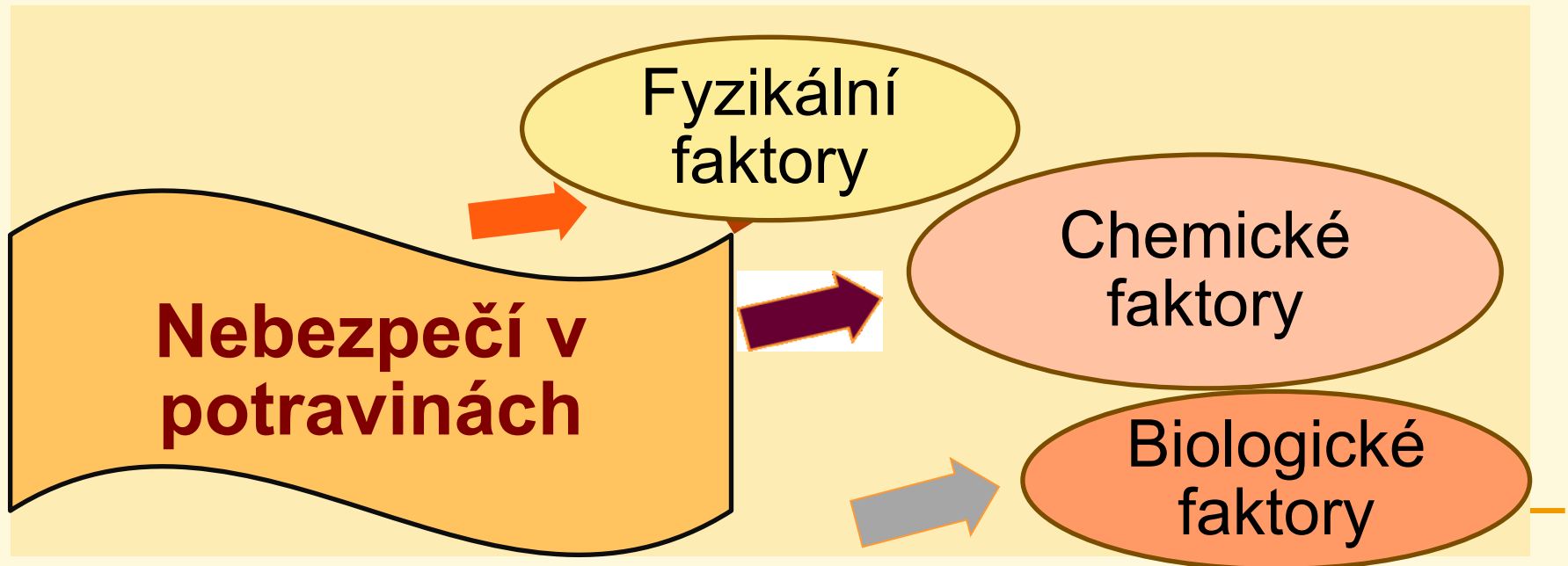
- Z hlediska zvýšených požadavků na kvalitu a zdravotní nezávadnost potravin byl i u nás zaveden systém kritických bodů v potravinářství.
- Vychází z původního zahraničního systému HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).
- Zásady HACCP musí ze zákona dodržovat všechny články dodavatelského řetězce – výrobci, dodavatelé, obchodníci, případně i zpracovatelé.



# Nebezpečí v potravinách

---

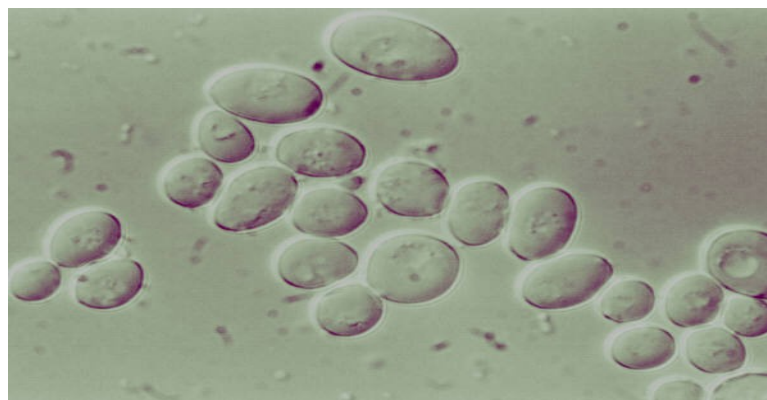
Nebezpečí je biologický, chemický nebo fyzikální faktor v potravinách, který může porušit jejich zdravotní nezávadnost.



# Biologická nebezpečí

---

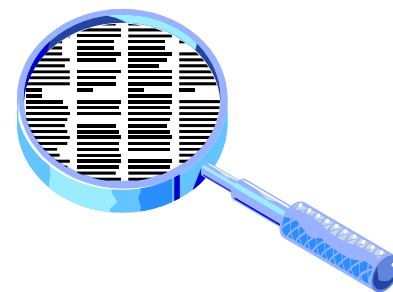
- Zdravotní nebezpečí způsobená živými organismy - např. plísněmi, kvasinkami nebo bakteriemi, které se potravou dostávají do organismu člověka a vyvolávají střevní onemocnění jako jsou např. salmonelóza, úplavice a jiné.



# Fyzikální nebezpečí

---

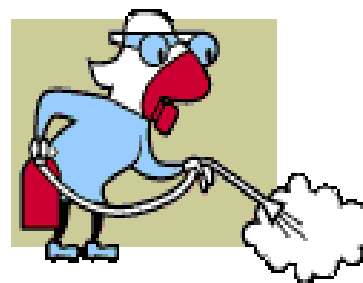
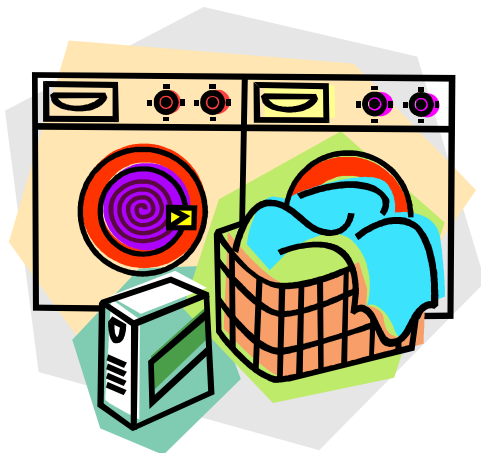
- Přítomnost cizích předmětů, mechanických nečistot ve výrobku - např. sklo, kov, hlína, písek, plast , které mohou vést k poranění nebo poškození zdraví.



# Chemická nebezpečí

---

- Chemické látky v potravině (např. zbytky čistících a dezinfekčními prostředků, pesticidy, polychlorované bifenyls, barviva z obalů), které mohou vyvolat poškození zdraví .





# Co jsou kritické body

---

- Kritické body jsou postupy nebo operace v procesu výroby, distribuce a prodeje potravin, ve kterých je nejvyšší riziko porušení zdravotní nezávadnosti výrobku.



- Pro každý kritický bod jsou určeny tzv. kritické meze, což jsou znaky a hodnoty, které musí být sledovány a zaznamenávány.
-

# Principy tvorby HACCP

---



**Provedení analýzy nebezpečí**




**Stanovení kritických kontrolních bodů**



**Stanovení hodnot kritických mezí pro každý bod**



**Sledování zvládnutého stavu v kritických bodech**



**Stanovení nápravného opatření pro kritický bod**



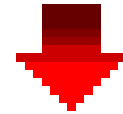
**Stanovení ověřovacích postupů**



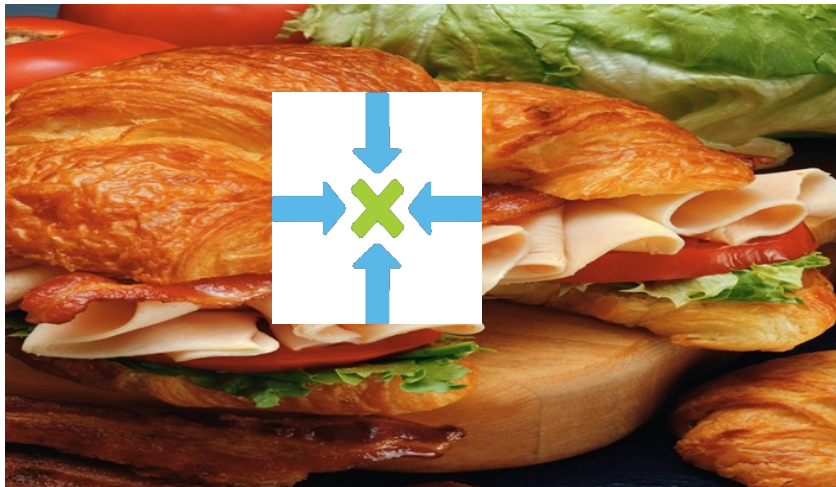
**Vypracování dokumentace a vedení záznamů**



# Provedení analýzy nebezpečí



Je potřeba vytipovat taková místa v procesu nakládání s potravinami, která by mohla znamenat ohrožení jejich bezpečnosti.



# Stanovení kritických bodů



Jsou to úseky nebo činnosti při uvádění potravin do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin.

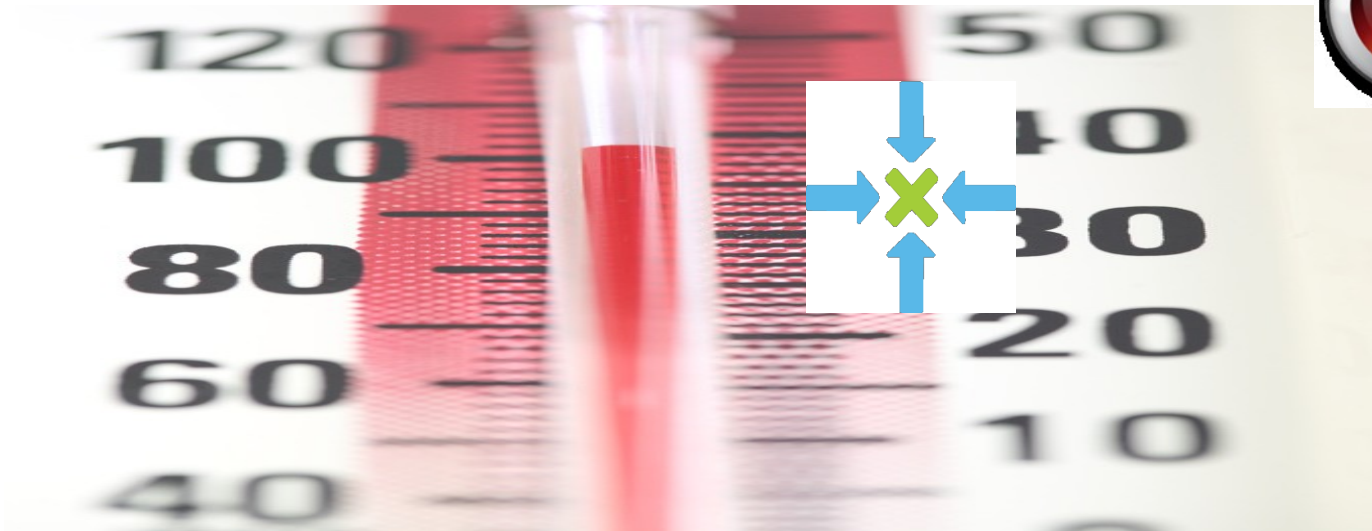




# Stanovení kritických mezí

---

Jsou to znaky a hodnoty, které musí být sledovány např. bezpečná teplota skladování podle druhu potravin.





# Zavedení postupů

---

pro průběžné sledování těchto znaků a hodnot a jejich záznam.



- Záznamy musí být podepisovány pracovníkem provádějícím sledování.

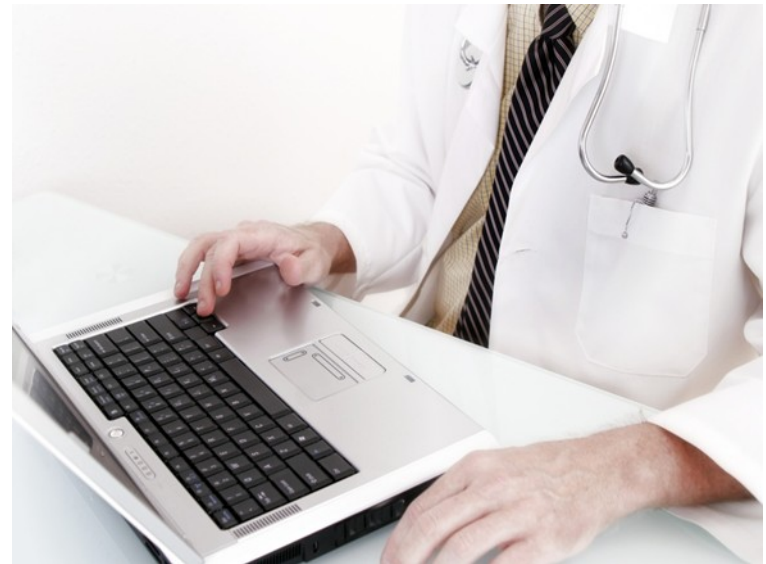


# ↓ Určení nápravných opatření

---

zajišťujících uvedení kritického bodu do bezpečného stavu ihned, jakmile dojde k překročení kritické meze.

Provedená nápravná opatření musí být zaznamenávána v dokumentaci.







# Stanovení časového harmonogramu

---

Ověřovacích postupů a vnitřních auditů, které posoudí, zda systém HACCP pracuje účinně.





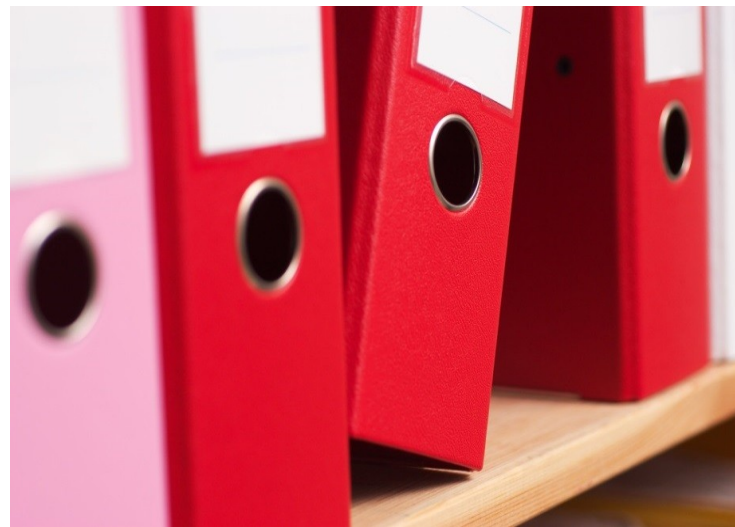
# Zavedení evidence

---

obsahující dokumentaci o postupech a vedení záznamů.

- Záznamy se uchovávají po dobu 1 roku od uvedení potravin do oběhu.

- Zavedení a funkčnost systému kritických bodů v obchodní síti kontrolují inspektoři SZPI.



# Otázky k opakování učiva





# Přečtěte si otázku a odpovězte

- 1) Co jsou to „kritické body“?
- 2) Kdo musí dodržovat tzv. „Systém kritických bodů“?
- 3) Jaká biologická nebezpečí mohou být v potravinách?
- 4) Jaká chemická nebezpečí mohou být v potravinách?
- 5) Jaká fyzikální nebezpečí mohou být v potravinách?
- 6) Vysvětlete - jak se analyzuje nebezpečí?
- 7) Vysvětlete -co znamená stanovení kritických mezí?
- 8) Jak dlouho se uchovává dokumentace obsahující materiály o postupech a vedení záznamů?
- 9) Který kontrolní orgán kontroluje zavedení a funkčnost systému kritických bodů v obchodní síti ?

# Použité zdroje

- Zdroj

---

1. VEBER, J. Řízení jakosti a ochrana spotřebitele, 2., aktualizované vydání, Praha, Grada Publishing, 2007. ISBN 978-80-247-1782-1
  2. VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M., KAUDELOVÁ, M. Systém kritických bodů (HACCP) v obchodě. Praha: ČSON, spol. s.r.o., 2004.
  3. <http://www.haccpservis.cz/>
  4. <http://cs.wikipedia.org/wiki/HACCP>
-